

# 東京

## TOKYO



**Gracias por su preferencia  
desde 1972**

日頃よりレストラン東京をご愛顧いただき、  
誠にありがとうございます。  
創業1972年

Todos los precios incluyen IVA  
Las imágenes publicadas son solamente ilustrativas  
Los gramajes son en crudo, al momento de cocción pueden variar  
Prohibido introducir alimentos y bebidas ajenos al establecimiento  
Cualquier platillo para llevar tiene un cargo extra el envase (depende del tamaño)

ESPECIALIDADES DE LA CASA



ESPECIAL

上 TOKYO ESPECIAL \$ 550.00 / 570gr

おひたし OHITASHI

Espinacas hervidas con aderezo especial

冷奴 HIYAYAKKO

Queso de soya frio

玉子焼き TAMAGOYAKI

Omelette estilo japonés

刺身 SASHIMI

Pescado crudo

煮物 NIMONO

Verduras y pollo cocidas en salsa especial

焼き魚 YAKIZAKANA

Pescado asado a la sal

焼き鳥 YAKITORI

Brocheta de pollo asada

串カツ KUSHIKATSU

Brocheta de lomo de cerdo empanizado

天ぷら TEMPURA

Camarones y verduras capeadas

ごはん GOHAN

Arroz blanco

味噌汁/お吸い物 MISOSHIRU / OSUIMONO

Sopa de frijol de soya o sopa clara

\*En caso de requerir el pescado empanizado tendrá un costo extra de \$50.00

並 TOKYO REGULAR \$ 475.00 / 540gr

煮物 NIMONO

Verduras y pollo cocidas en salsa especial

刺身 SASHIMI

Pescado crudo

焼き魚 YAKIZAKANA

Pescado asado a la sal

焼き鳥 YAKITORI

Brocheta de pollo asada

玉子焼き TAMAGOYAKI

Omelette estilo japonés

天ぷら TEMPURA

Camarones y verduras capeadas

ごはん GOHAN

Arroz blanco

味噌汁/お吸い物 MISOSHIRU / OSUIMONO

Sopa de frijol de soya o sopa clara

\*En caso de requerir el pescado empanizado tendrá un costo extra de \$50.00



REGULAR

## ENTREMESES

枝豆 EDAMAME	100gr	\$85.00
Vainas de soya tiernas al vapor		
枝豆 (ガーリック醤油) EDAMAME A LA PLANCHA	100gr	\$100.00
Vainas de soya tiernas con ajo, salsa de soya y chile japonés		
お漬物 OTSUKEMONO	120gr	\$85.00
Verduras curtidas en salmuera		
おひたし OHITASHI	65gr	\$95.00
Espinacas hervidas con aderezo especial		
酢の物 SUNOMONO	150gr	\$110.00
Vinagreta de pepino , mariscos y fideos		
煮物 NIMONO	120gr	\$110.00
Verduras y pollo cocidas en salsa especial		
冷奴 HIYAYAKKO	100gr	\$110.00
Queso de soya frío		
揚げ出し豆腐 AGEDASHIDOFU	120gr	\$115.00
Queso de soya frito con salsa preparada		
湯豆腐 YUDOFU	120gr	\$140.00
Queso de soya y verduras hervidas con salsa preparada		
ツナコロッケ CROQUETA DE ATÚN CON PAPA	100gr	\$45.00
豚ひき肉コロッケ CROQUETA DE CARNE MOLIDA DE PUERCO CON PAPA	100gr	\$55.00
唐揚げ KARAAGE	110gr	\$55.00
Piezas de pollo fritos marinados en salsa de soya, ajo y jengibre		
餃子 GYOZA	150gr	\$155.00
6 Ravioles japoneses rellenos de carne de cerdo y verduras		
焼き鳥 YAKITORI	120gr	\$140.00
3 brochetas de pollo asadas con salsa teriyaki		

EDAMAME A  
LA PLANCHA

SUNOMONO



YUDOFU



GYOZA

## ENTREMESES

## 串揚げ KUSHIAGE MIXTO

10 Brochetas (1 de carne de res, 1 de lomo de cerdo,  
1 de camarón, 1 de pescado, 1 de queso, 1 de pollo  
2 de calabaza y 2 de champiñón)

160gr

\$200.00

## 串揚げ KUSHIAGE POR PIEZA

## チーズ QUESO

40gr

\$50.00

## バナナチーズ PLATANO CON QUESO

60gr

\$50.00

## 海老チーズ CAMARÓN CON QUESO

40gr

\$60.00

## サーモンチーズ SALMÓN CON QUESO

50gr

\$60.00

## 串焼き KUSHIYAKI

## アスパラ ベーコン ESPARRAGO Y TOCINO

70gr

\$60.00

Brocheta de espárrago envuelto en tocino

## ねぎま NEGIMA

豚肉 Brocheta de carne de puerco con cebollín

35gr

\$50.00

鶏肉 Brocheta de pollo con cebollín

35gr

\$45.00

## ししとう SHISHITO

45gr

\$45.00

Pimiento japonés

## しいたけ SHIITAKE

25gr

\$40.00

Hongo japonés con salsa de soya y mantequilla

## 鮭塩焼き SHAKE SHIOYAKI

150gr

\$215.00

Salmón asado con sal

## 鱈塩焼き SAWARA SHIOYAKI

140gr

\$200.00

Sierra asada con sal

## 日替わりサラダ ENSALADA DE LA CASA

305gr

\$140.00

Variedad de verduras del día

con aderezo de la casa



ESPARRAGO Y TOCINO



NEGUIMA DE CERDO



NEGUIMA DE POLLO



SHITAKE



SHISHITO

## SUSHI ROLLOS

## 太巻き FUTOMAKI Rollo grueso

## 松 ESPECIAL

395gr \$260.00

Tamagoyaki, kanpyo, espinaca, zanahoria, aguacate, kanikama, pepino, shitake y salmón

## 竹 REGULAR

350gr \$230.00

Tamagoyaki, kanpyo, espinaca, zanahoria, surimi, pepino, shitake

## 中巻き CHUUMAKI

## うなぎ巻き (上) UNAGIMAKI ESPECIAL

200gr \$310.00

Queso, aguacate y pepino en el interior y anguila en el exterior

## 三色巻き SANSHOKUMAKI

210gr \$220.00

Surimi y pepino en el interior y aguacate, queso y salmón en el exterior

## 鮭巻き &amp; タンピコソース SHAKEMAKI TAMPICO

220gr \$220.00

Pepino, aguacate y queso en el interior y salmón, tampico en el exterior

## 鮭巻き SHAKEMAKI ESPECIAL

180gr \$200.00

Pepino, aguacate y queso en el interior y salmón en el exterior

## かき揚げ巻き KAKIAGE ROLL

320gr \$200.00

Queso, aguacate y surimi en el interior; verduras capeadas en el exterior

## マンチェゴフライ巻き MANCHEGO EMPANIZADO

320gr \$200.00

Queso, aguacate y surimi en el interior y manchego empanizado en el exterior

## カリフォルニア巻き (上) CALIFORNIA ESPECIAL

200gr \$185.00

Queso, aguacate, pepino y surimi en el interior y masago en el exterior

## 焼き肉巻き YAKINIKUMAKI

180gr \$170.00

Pepino y aguacate en el interior y carne de res con salsa japonesa preparada en el exterior



FUTOMAKI ESPECIAL



SHAKEMAKI TAMPICO



SANSHOKUMAKI



MANCHEGO EMPANIZADO



UNAGIMAKI ESPECIAL



KAKIAGUE ROLL

## SUSHI ROLLOS

カリフォルニア巻きチーズ入り CALIFORNIA CON QUESO	190gr	\$160.00
Queso, aguacate, pepino y surimi en el interior y ajonjolí en el exterior		
カリフォルニア巻き CALIFORNIA	170gr	\$150.00
Aguacate, pepino y surimi en el interior y ajonjolí en el exterior		
<b>のり巻き NORIMAKI</b>		
うなぎ巻き UNAGIMAKI	180gr	\$255.00
Anguila en el interior y alga en el exterior		
フィラデルフィア巻き FILADELFIAMAKI	200gr	\$175.00
Aguacate, pepino, queso y salmón en el interior y alga en el exterior		
海老のり巻き EBINORIMAKI	220gr	\$165.00
Camarón capeado y aguacate en el interior y alga en el exterior		
鮭巻き SHAKEMAKI	180gr	\$160.00
Salmón en el interior y alga en el exterior		
鉄火巻き TEKKAMAKI	180gr	\$150.00
Atún en el interior y alga en el exterior		
タンピコ巻き TAMPICOMAKI	180gr	\$135.00
Tampico en el interior y alga en el exterior		
梅巻き UMEMAKI	150gr	\$100.00
Chamoy japonés en el interior y alga en el exterior		
かっぱ巻き KAPPAMAKI	180gr	\$95.00
Pepino en el interior y alga en el exterior		
<b>手巻き CONOS</b>		
うなぎ UNAGI	135gr	\$200.00
Anguila con pepino, aguacate y ajonjolí		
海老天ぷら EBI TEMPURA	135gr	\$150.00
Camarón capeado con pepino, aguacate y ajonjolí		
鮭 SHAKE	135gr	\$150.00
Salmón con pepino, aguacate y ajonjolí		



EBINORIMAKI



TEKKAMAKI



CONOS\*

\*Se venden individualmente



YAKINIKUMAKI

## NIGIRI SUSHI Y TAZONES

### COMBINACIÓN NIGIRI

上 (ESPECIAL) VARIEDAD DE SUSHI	420gr	\$590.00
並 (REGULAR)VARIEDAD DE SUSHI	320gr	\$475.00

\*Dependiendo de la temporada podría variar el contenido del platillo.

### POR PIEZA

鰻 UNAGI ANGUILA	25gr	\$105.00
鮭 SHAKE SALMÓN	35gr	\$75.00
鮪 MAGURO ATÚN	35gr	\$70.00
まさご MASAGO HUEVA DE CAPELÍN	15gr	\$70.00
海老 EBI CAMARÓN	35gr	\$70.00
タコ TAKO PULPO	35gr	\$70.00
鰺 BURI MEDREGAL	35gr	\$65.00
玉子焼き TAMAGOYAKI	35gr	\$55.00

Omelette estilo japonés

### TAZÓN DE ARROZ

ちらし寿司 CHIRASHIZUSHI	310gr	\$435.00
Variedad de pescados, mariscos, pepino y jengibre sobre cama de arroz		
鉄火丼 TEKKADON	235gr	\$350.00
Atún importado con alga sobre cama de arroz		
漬け丼 (鮭) ZUKEDON SHAKE	390gr	\$340.00
Salmón marinado sobre cama de arroz		
ミニ漬け丼(鮭) MINIZUKEDON SHAKE	195gr	\$180.00
漬け丼 (鮪) ZUKEDON MAGURO	390gr	\$310.00
Atún marinado sobre cama de arroz		
ミニ漬け丼(鮪) MINIZUKEDON MAGURO	195gr	\$165.00

La primera porción de wasabi y/o gari en cortesía dependerá del platillo a elegir (favor de verificarlo con su mesero) y posteriormente tendrá un costo adicional de \$40.00 pesos cada uno.



TEKKADON



ZUKEDON SHAKE



NIGIRI ESPECIAL



CHIRASHIZUSHI



PIEZAS DE NIGIRI\*

\*Se venden individualmente

Sustituciones o cambios en los ingredientes tendrán un costo adicional.  
Favor de consultarlo con anticipación con su mesero.  
Costo extra por empaque en caso de requerir comida para llevar.



## 天ぷら TEMPURA

海老天ぷら EBI TEMPURA	355gr	\$290.00
5 piezas de camarones capeados		
盛り合わせ MORIAWASE	230gr	\$260.00
Verduras mixtas y 3 piezas de camarones capeados		
野菜天ぷら YASAI TEMPURA	150gr	\$200.00
Variedad de verduras capeadas		

## 刺身 SASHIMI

松 ESPECIAL	210gr	\$570.00
梅 REGULAR	120gr	\$280.00
タコ PULPO	120gr	\$280.00
鮭 SHAKE SALMÓN	120gr	\$260.00
鮪 MAGURO ATÚN	120gr	\$250.00
ブリMEDREGAL	120gr	\$230.00

## すき焼き・しゃぶしゃぶ SUKIYAKI • SHABU SHABU

すき焼き SUKIYAKI  
Guisado de finas rebanadas de rib eye (150gr) verduras(250gr), queso de soya y fideos cocinados en salsa de soya semidulce. \$460.00

しゃぶしゃぶ SHABUSHABU  
Finas rebanadas de rib eye (150 grs), verduras(250gr), queso de soya y fideos cocidos en agua con alga y hondashi (caldo de pescado en polvo) para disfrutarlo con salsa ponzu (salsa soya con limón) \$460.00



SASHIMI ESPECIAL



SASHIMI REGULAR



TEMPURA MORIAWASE



SUKIYAKI



SHABU SHABU

Sustituciones o cambios en los ingredientes tendrán un costo adicional.  
Favor de consultarlo con anticipación con su mesero.  
Costo extra por empaque en caso de requerir comida para llevar.

焼き物 / 揚げ物 YAKIMONO Y AGEMONO

海老フライ EBIFURAI	150gr	\$280.00
5 piezas de camarones empanizados con salsa de la casa		
とんかつ TONKATSU	150gr	\$240.00
Lomo de cerdo empanizado con salsa de la casa		
チキンカツ CHICKENKATSU	140gr	\$240.00
Pollo empanizado con salsa de la casa		
魚フライ SAKANAFURAI	80gr	\$230.00
Filete de pescado empanizado con salsa de la casa		
生姜焼き SHOGAYAKI	210gr	\$235.00
Lomo de cerdo con jengibre y salsa de soya semidulce		
照り焼き旨煮 TERIYAKI UMANI		\$235.00
Pescado (180gr) o pollo (250gr) guisado en salsa dulce		

麺類 TALLARINES (300ml)

UDON

鍋焼きうどん NABEYAKIUDON	450gr	\$295.00
Caldo japonés con tallarines, 1 pieza de camarón y verduras capeadas, pollo, huevo cocido y champiñón		
天ぷらうどん TEMPURA UDON	510gr	\$285.00
Caldo japonés con tallarines y 2 piezas de camarón y verduras capeadas		
肉うどん NIKUUDON	370gr	\$265.00
Caldo japonés con tallarines, carne de res y verduras		
東京うどん TOKYO UDON	290gr	\$220.00
Caldo japonés con tallarines, age, hojuelas de tempura, carne de res, cebollín, kamaboko		
かき揚げうどん KAKIAGE UDON	300gr	\$220.00
Caldo Japonés con tallarines y verduras capeadas		
カレーうどん KARE UDON	430gr	\$210.00
Caldo japonés con tallarines, curry y cebollín		
カうどん CHIKARA UDON	310gr	\$210.00
Caldo japonés con tallarines, pasta de arroz, cebollín y kamaboko		
きつねうどん KITSUNE UDON	275gr	\$200.00
Caldo japonés con tallarines, ague, kamaboko y cebollín		
たぬきうどん TANUKI UDON	280gr	\$185.00
Caldo japonés con tallarines, hojuelas de tempura, cebollín, kamaboko y wakame		
かけうどん KAKEUDON	260gr	\$180.00
Caldo japonés con tallarines, cebollín y kamaboko		
ミニうどん MINIUDON 200ml	130gr	\$100.00
Caldo japonés con tallarines, cebollín y kamaboko		



NABEYAKIUDON



TOKYO UDON



SHOYU RAMEN

# ESPECIALIDADES



## SOBA

天ざるそば TENZARUSOBA 85ml Fideos fríos con 2 piezas de camarón y verduras capeadas para remojar en salsa especial de soya	315gr	\$280.00
かけそば KAKE SOBA 85ml Fideos calientes en salsa especial de soya	110gr	\$190.00
ざるそば ZARUSOBA 85ml Fideos fríos para remojar en salsa especial de soya	110gr	\$180.00

## RAMEN

ちゃんぽん CHANPON Caldo Japonés con fideos, mariscos, lomo de cerdo, verduras y huevo de codorniz	380gr	\$290.00
チャーシュー麺 CHASHUMEN Caldo japonés con fideos, carne de puerco y cebollín	250gr	\$230.00
タンタン麺 TANTANMEN Caldo japonés con fideos, carne molida de puerco , huevo cocido, elote, espinaca, ajonjolí y cebollín	275gr	\$220.00
しょうゆラーメン SHOYU RAMEN Caldo japonés con fideos, elote, espinaca, huevo cocido y 2 rebanadas de carne de puerco	190gr	\$200.00
味噌ラーメン MISO RAMEN Caldo japonés con fideos, pasta de frijol de soya, carne de puerco , frijol de soya, zanahoria, elote, espinaca y cebollín	350gr	\$200.00

## YAKIUDON - YAKISOBA

焼うどん YAKIUDON Fideos secos con lomo de cerdo y camarón con verduras fritas	560gr	\$285.00
焼きそば(ミックス) YAKISOBA (MIX) Fideos secos con verduras, lomo de cerdo, camarón y calamar	400gr	\$280.00
焼きそば(豚肉) YAKISOBA (BUTANIKU) Fideos secos con carne de cerdo y verduras fritas	320gr	\$250.00
焼きそば(野菜) YAKISOBA (YASAI) Fideos secos con verduras	340gr	\$220.00



TENZARUSOBA



YAKISOBA MIX



YAKIUDON



CHANPON

Sustituciones o cambios en los ingredientes tendrán un costo adicional.  
Favor de consultarlo con anticipación con su mesero.  
Costo extra por empaque en caso de requerir comida para llevar.

## GOHANMONO ARROZ

うな重 UNAYU	490gr	\$640.00
Anguila con salsa especial sobre cama de arroz y osuimono		
海老フライ丼 EBIFURAI DON	350gr	\$255.00
2 piezas de camarones empanizados con huevo sobre cama de arroz y cebolla		
天丼 TENDON	350gr	\$255.00
2 piezas de camarones y verduras capeadas sobre cama de arroz		
カツ丼 KATSUDON	350gr	\$225.00
Lomo de cerdo empanizado con huevo sobre cama de arroz y cebolla		
他人丼 TANINDON	350gr	\$220.00
Carne de res con huevo sobre cama de arroz, cebolla y champiñón		
親子丼 OYAKODON	350gr	\$200.00
Pollo con huevo sobre cama de arroz, cebolla y champiñón		
かき揚げ丼 KAKIAGEDON	300gr	\$200.00
2 pieza de verduras capeadas sobre cama de arroz		
海老フライカレーライス EBIFURAI CURRY RICE	680gr	\$310.00
Curry con 2 piezas de camarones empanizados y arroz blanco		
カツカレーライス KATSU CURRY RICE	680gr	\$280.00
Curry con carne de cerdo (100gr) empanizado y arroz blanco		
カレーライス CURRY RICE	580gr	\$230.00
Curry con verduras y arroz blanco		
雑炊 ZOSUI	230gr	\$180.00
Arroz hervido con verduras, pollo y caldo especial japonés		



UNAYU



EBIFURAI CURRY RICE



TENDON

## GOHANMONO ARROZ

焼飯 (タコ) YAKIMESHI CON PULPO Arroz frito con huevo, verduras, ajo y pulpo	365gr	\$200.00
焼き飯 (ミックス) YAKIMESHI MIXTO Arroz frito con huevo, verduras, camarón y carne de cerdo	375gr	\$180.00
焼き飯 (豚肉) YAKIMESHI DE CARNE Arroz frito con huevo, verduras y carne de cerdo	340gr	\$170.00
焼き飯 (野菜) YAKIMESHI DE VERDURAS Arroz frito con huevo y verduras	310gr	\$150.00
鮭茶漬け SHAKECHAZUKE Tazón de arroz con salmón asado y té japonés	245gr	\$170.00
梅茶漬け UMECHAZUKE Tazón de arroz con chamoy y té japonés	245gr	\$160.00
鰻おにぎり UNAGI ONIGIRI Triángulo de arroz y alga con anguila	170gr	\$70.00
鮭おにぎり SHAKE ONIGIRI Triángulo de arroz y alga con salmón	125gr	\$70.00
天むすおにぎり TENMUSU ONIGIRI Triángulo de arroz y alga con camarón capeado	135gr	\$70.00
唐揚げおにぎり KARAAGE ONIGIRI Triángulo de arroz y alga con pollo frito marinado	135gr	\$70.00
鰹節おにぎり KATSUOBUSHI ONIGIRI Triángulo de arroz con pescado bonito seco	125gr	\$65.00
タンピコおにぎり TAMPICO ONIGIRI Triángulo de arroz y alga con tampico	125gr	\$60.00
梅おにぎり UME ONIGIRI Triángulo de arroz y alga con chamoy japonés	120gr	\$55.00



TENMUSU ONIGIRI



YAKIMESHI CON PULPO



SHAKE ONIGIRI



UNAGUI ONIGIRI



KARAAGE ONIGIRI

# TEPPANYAKI

鉄板焼き



## TEPPANYAKI

• Incluye verduras asadas a la plancha (300gr)

海鮮盛り合わせ KAISENMORIAWASE Mariscos mixtos y pescado	250gr	\$460.00
海老 EBI Camarón	250gr	\$400.00
牛ヒレ GYU Carne de res	250gr	\$330.00
イカ IKA Calamar	250gr	\$290.00
豚肉 BUTANIKU Carne de cerdo	250gr	\$265.00
鶏肉 TORINIKU Pollo	250gr	\$265.00



TEPPANYAKI\*

\*Mariscos Mixtos y Pescado



OKONOMIYAKI MIXTO

お好み焼き OKONOMIYAKI MIXTO Pancake japonés salado con verduras y mariscos mixtos cocinada a la plancha	125gr	\$265.00
焼き飯セット YAKIMESHI SET Arroz frito con verduras, misoshiru y otsukemono	175gr	\$130.00
ご飯セット GOHAN SET Arroz blanco, misoshiru y otsukemono	200gr	\$110.00
お吸い物 OSUIMONO Sopa clara con verduras y queso de soya	120ml	\$70.00
味噌汁 MISOSHIRU Sopa de frijol de soya	120ml	\$60.00
ご飯 GOHAN Arroz blanco	65gr	\$60.00
チリソース CHILES TOREADOS: 玉ねぎ、ニンニク入り Con ajo y cebolla	110gr	\$55.00
玉ねぎ入り Con cebolla	90gr	\$45.00
チリソースのみ Solos	70gr	\$40.00
タンピコソース SALSA TAMPICO	60gr	\$70.00
わさび WASABI	6gr	\$40.00
ガリ(甘酢しょうが) GARI (jengibre agridulce)	20gr	\$40.00

Sustituciones o cambios en los ingredientes tendrán un costo adicional.  
Favor de consultarlo con anticipación con su mesero.  
Costo extra por empaque en caso de requerir comida para llevar.

POSTRES

もちアイス OMOCHI CON HELADO 4 piezas de pasta de arroz congelado sabor mango, matcha, fresa y vainilla	160gr	\$160.00
抹茶ブラウニー BROWNIE DE MATCHA CON HELADO DE LYCHEE	210gr	\$130.00
カルピスチーズケーキ PASTEL DE QUESO Y CALPIS	170gr	\$130.00
タロケ-キ PASTEL DE TARO	140gr	\$130.00
抹茶ケーキ PASTEL DE MATCHA	170gr	\$120.00
天ぷらアイスクリーム TEMPURA HELADO* Helado envuelto en pan capeado	200gr	\$120.00
花せんべい HANASENBEI Ravioles fritos con fresa natural y queso filadelfia	140gr	\$120.00
ひまわり HIMAWARI* Helado frito	150gr	\$95.00
コーヒーゼリー COFFEE JELLY Gelatina de café con helado de vainilla	150gr	\$90.00
緑茶ゼリー RYOKUCHA JELLY GELATINA DE TÉ VERDE CON PILONCILLO	150gr	\$85.00
抹茶ムース MATCHA MOUSSE	150gr	\$85.00
抹茶アイス MATCHA ICE Helado de té verde	60gr	\$80.00
ライチアイス LYCHEE ICE Helado de lychee	150gr	\$70.00
ストロベリーアイス STRAWBERRY ICE Helado de fresa	150gr	\$55.00
バニラアイス VANILLA ICE Helado de vainilla	150gr	\$55.00

\*Himawari y tempura: Sabor de helado a escoger entre vainilla y fresa así como el topping de mermelada de fresa, chocolate o cajeta.



PASTEL MATCHA



TEMPURA HELADO



PASTEL DE QUESO Y CALPIS



HANASENBEI



OMOCHI CON HELADO



BROWNIE CON HELADO DE LYCHEE

## BEBIDAS

## 特製カクテル COCTELES DE LA CASA

ジンフル-ツ GIN CON COCTEL DE FRUTAS	300ml	\$160.00
ジン ベリー味 GIN CON FRUTOS ROJOS	300ml	\$160.00
ジン マラクーヤ味 GIN CON MARACUYA	300ml	\$160.00
ジン シトラス味 GIN CON CITRICOS	300ml	\$160.00

## 桜 SAKURA

Brandy, licor de cereza y jugo de limón	60ml	\$120.00
---	------	----------

## ヨコハマ YOKOHAMA

Ginebra, vodka, jugo de naranja y granadina	90ml	\$120.00
---	------	----------

## パラダイス PARADISE

Vodka, apricot brandy, jugo de naranja y granadina	90ml	\$120.00
--	------	----------

## 若草 WAKAKUSA

Margarita y Midori	80ml	\$120.00
--------------------	------	----------

## マルガリータ MARGARITA

75ml	\$120.00
------	----------

## マティーニ MARTINI

75ml	\$120.00
------	----------

## サングリア SANGRIA

200ml	\$120.00
-------	----------

## ウォッカ CON VODKA

200ml	\$155.00
-------	----------

## パロマ PALOMA

200ml	\$110.00
-------	----------

## テキーラ TEQUILA

オルニートス HORNITOS	45ml	\$100.00
-----------------	------	----------

## エラドゥラ HERRADURA

45ml	\$125.00
------	----------

## 銀 テキーラ Plata

レボサドテキーラ Reposado	45ml	\$135.00
-------------------	------	----------

## アニューホ 1800 AÑEJO 1800

45ml	\$150.00
------	----------

## ドン・フリオ DON JULIO REPOSADO

45ml	\$140.00
------	----------

## ウィスキー WHISKY

J&B	45ml	\$120.00
-----	------	----------

シーバス・リーガル CHIVAS REGAL	45ml	\$160.00
------------------------	------	----------

赤ラベル ETIQUETA ROJA	45ml	\$130.00
--------------------	------	----------

ブラックラベル ETIQUETA NEGRA	45ml	\$200.00
------------------------	------	----------

## スピリッツ SPIRITS

## ラム RON

ホワイトラム BLANCO	45ml	\$110.00
---------------	------	----------

アニエホ AÑEJO	45ml	\$130.00
------------	------	----------

ジン GINEBRA	45ml	\$130.00
------------	------	----------

ウォッカ VODKA	45ml	\$120.00
------------	------	----------

## ブランデー BRANDY

ドン・ペドロ DON PEDRO	45ml	\$100.00
------------------	------	----------

トーレス10 TORRES 10	45ml	\$130.00
------------------	------	----------



GIN FRUTOS ROJOS

## BEBIDAS

## ワイン VINO DE LA CASA ( TINTO, BLANCO, ROSADO O VERDE)

ボトルワイン BOTELLA	750ml	\$490.00
グラスワイン COPA DE VINO	150ml	\$110.00

## ビール各種 CERVEZA

アサヒ ビール ASAHI	330ml	\$180.00
サッポロビール SAPPORO	473ml	\$150.00
ネグラモデロ NEGRA MODELO	355ml	\$70.00
モデロエスペシャル MODELO ESPECIAL	355ml	\$70.00
コロナ CORONA	355ml	\$65.00
ビクトリア VICTORIA	355ml	\$65.00
ミチェラダ MICHELADA	+\$25 Sal y limón	
クバナ CUBANA	+\$30 Sal, limón y salsas	
トマトジュース CLAMATO	+\$50	



マッコリ オリジナル MAKGEOLLI ORIGINAL	750ml	\$215.00
Bebida coreana con 3% de alcohol		
マッコリ マスカット MAKGEOLLI UVA VERDE	750ml	\$215.00
Bebida coreana con 3% de alcohol sabor uva verde		
タンジェリン、りんご、オリジナル、マスカット SOJU	375ml	\$165.00
Licor coreano con 14% de alcohol		
Sabor mandarina, manzana, original y uva verde		



## ジュース・他 JUGOS, ETC.

グアナバナナチュラルジュース AGUA DE GUANABANA (temporada)	375ml	\$75.00
フレサーダ FRESADA	375ml	\$70.00
Pulpa de fresa natural con agua natural o mineral		
マラクヤーダ MARACUYADA	375ml	\$70.00
Pulpa de maracuyá natural con agua natural o mineral		
レモネード・オレンジード LIMONADA・NARANJADA	300ml	\$55.00
オレンジジュース JUGO DE NARANJA	300ml	\$55.00
ソーダ各種 REFRESCO	355ml	\$50.00
Con helado de limón, vainilla o fresa		+\$45.00
Con helado matcha o lychee		+\$60.00
天然水 ボトル BOTELLA DE AGUA NATURAL	500ml	\$45.00
ミネラルウォーター BOTELLA DE AGUA MINERAL	355ml	\$45.00
トニックウォーター BOTELLA DE AGUA TÓNICA	296ml	\$55.00



MARACUYADA



FRESADA

## BEBIDAS

ポカリスエット POCARI SWEAT Bebida isotónica japonesa	500ml	\$65.00
ラムネ RAMUNE いちご、メロン、オレンジ、オリジナル、 スイカ、パイナップル Sabor fresa, melón, naranja, original, sandía y piña.	200ml	\$90.00
ライチ、グレープ Sabor lychee y uva	200ml	\$95.00
カルピス CALPIS 抹茶 Matcha	380ml	\$95.00
マンゴー Mango		\$90.00
オレンジ Naranja		\$90.00
ラズベリー Frambuesa		\$90.00
グアナバナ Guanábana (temporada)		\$90.00
グアバ Guayaba		\$90.00
いちご Fresa		\$90.00
パッションフルーツ Maracuyá		\$90.00
オリジナル Original		\$85.00
メキシカントマトジュース CLAMATO PREPARADO	300ml	\$60.00
緑茶 JARRA DE TÉ VERDE	550ml	\$60.00
コーヒー CAFÉ	190ml	\$55.00



CALPIS MANGO CON  
HELADO DE LYCHEE



POCARI SWEAT



RAMUNE

Sustituciones o cambios en los ingredientes tendrán un costo adicional.  
Favor de consultarlo con anticipación con su mesero.  
Costo extra por empaque en caso de requerir comida para llevar.

## SAKE



**OCHOSHI** \$170.00  
100 ml, 14.5% alcohol, seco,  
se recomienda tomar caliente



**HAKUTSURU** \$185.00  
180 ml, 14% alcohol, seco,  
se puede tomar a temperatura  
ambiente, frio o caliente.



**TAKASHIMIZU** \$215.00  
200 ml. 15% alcohol; medio  
seco y poco dulce. Se  
recomienda tomarlo frio  
o caliente.



**SAWANOTSURU** \$390.00  
300 ml, 14.5% alcohol, semiseco,  
se puede tomar frio, en las  
rocas o caliente



**HATTORI** \$400.00  
375 ml, 15% alcohol, neutro,  
se puede tomar caliente o  
a temperatura ambiente



**NIGORI** \$450.00  
375 ml, 15% alcohol, dulce,  
se puede tomar frio o  
en las rocas

## 焼酎 SHOCHU

(licor de cebada)

\$ 160.00

Copa con 60 ml, 20% alcohol,  
se puede tomar a temperatura ambiente,  
en las rocas o caliente

\$ 1,835.00

Botella 750 ml, 20% alcohol,  
se puede tomar a temperatura ambiente,  
en las rocas o caliente



## DIGESTIVOS JAPONESES



梅酒 LICOR DE CIRUELA  
JAPONESA \$ 150.00  
Copa con 60 ml,  
14% alcohol, se puede  
tomar en las rocas  
o frío.



紫蘇リキュール  
LICOR DE PERILLA  
(SHISO) \$150.00  
Copa con 60 ml,  
7% alcohol, se puede  
tomar en las rocas  
o frío.



さらりとした梅酒  
CHOYA SARARI \$250.00  
Licor de ciruela japonesa  
con fruto. 180ml, 10% alcohol  
se puede tomar en las rocas  
o frío.

## COCTELES JAPONESES

**MATCHA MOJITO**

290 ml, Ron, agua tónica, hojas de menta, limón y matcha

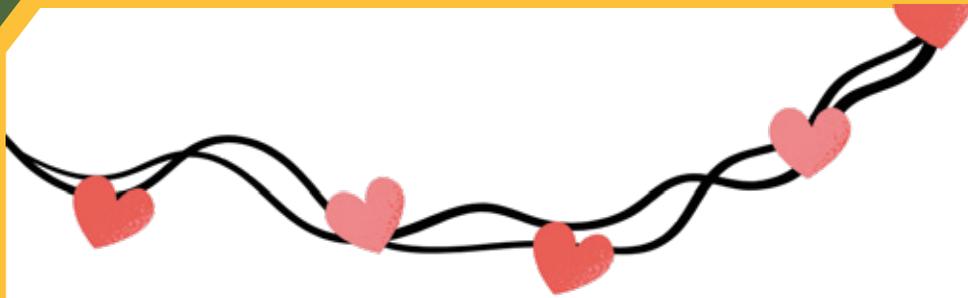
\$140.00



**MATCHA SPRING SNOW**

350 ml, Shochu, calpis y matcha

\$175.00



# PAQUETE KOKORO

\$900.00

## PAQUETE PARA 2 PERSONAS

- 1 kakiage roll
- 1 gyoza
- 1 karaage
- 2 kushiage queso
- 1 Tokyo udon dividido en dos platos
- 2 bebidas a escoger ; fresada, maracuyada o agua de guanábana
- Postre sorpresa

Paquete exclusivo para un máximo de 2 personas,  
No incluye bebidas alcohólicas ni propina.



MARACUYADA



TOKYO UDON



KAKIAGUE ROLL



GYOZA

Sustituciones o cambios en los ingredientes tendrán un costo adicional.  
Favor de consultarlo con anticipación con su mesero.  
Costo extra por empaque en caso de requerir comida para llevar.

# PAQUETE EJECUTIVO

\$180.00

Disponible de lunes a viernes de 12:00 a 17:00 hrs.

Misoshiru  
Yakimeshi o gohan  
4 piezas de Tampico maki  
Proteína (según elección del chef).

En caso de elegir California maki tendrá un costo adicional de \$15.00.  
Si desea gari y/o wasabi tendrá un costo adicional de \$40.00 cada uno.  
No incluye bebida ni postre.  
No aplica en días festivos, 14 febrero, semana santa ni pascua, 10 de mayo ni del 16 al 31 de diciembre.

